COMPLEMENTO CONTRATO ELECTRONICO DE SUMINISTRO No. SC-298-2023	
Contrato No.	**SC-298-2023**
Entidad Contratante	**ESE SANTIAGO DE TUNJA**
Nit	**820.003.850-2**
Contratista	**N.A.**
Identificación C.C	**N.A.**
Razón Social	**MINUTRICION S.A.S R/L. VICTOR MANUEL SILVA PARRA C.C. N°7.720.893 expedida en Neiva**
Nit	**900.790.139-8**
Valor	**DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($235.000.000)**
Plazo	**HASTA EL TREINTA (30) DE SEPTIEMBRE DE 2023 Y/O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO**

Entre los suscritos la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SANTIAGO DE TUNJA,** con NIT. 820.003.850-2, representada legalmente por **ENRIQUE CABALLERO BORDA**, identificado con cédula de ciudadanía N° 79.612.018 expedida en Bogotá D.C. representante legal de la **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SANTIAGO DE TUNJA,** conforme al Decreto número Nº 0196 de 31 de marzo de 2023, en cumplimiento de las facultades otorgadas legalmente en el numeral 2.5. del Capítulo II del Acuerdo N°009 de 2017, proferido por la Junta Directiva, quien para los efectos de este contrato se denominará la **ESE SANTIAGO DE TUNJA**, o contratante por una parte, y por la otra, **MINUTRICION S.A.S** con NIT. 900.790.139-8, representada legalmente por **VICTOR MANUEL SILVA PARRA**, identificado con cédula de ciudadanía N°7.720.893 expedida en Neiva, conforme al Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá, quien adelante se denominara el **CONTRATISTA** y declara que tiene capacidad para celebrar este contrato, que no incurre en causalde inhabilidad e incompatibilidad de las previstas en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 y demás normas constitucionales y legales, hemos acordado celebrar el presente contrato , elcual se regirá por las siguientes :

CLÁUSULAS

1. OBJETO:	SC- CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DIETAS ALIMENTARIAS LOS SIETE (7) DÍAS DE LA SEMANA QUE REQUIERE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO SANTIAGO DE TUNJA, PARA LOS PACIENTES QUE DEMANDEN SERVICIOS DE HOSPITALIZACIÓN EN EL HOSPITAL LOCAL DE LA ESE SANTIAGO DE TUNJA, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS EMITIDOS POR EL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Y EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD. Parágrafo No. 1. De acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas y precios que se relacionan a continuación: CONDICIONES TÉCNICAS: CONDICIONES TÉCNICAS: PARÁMETROS DEL SERVICIO REQUERIDOS Y ESTABLECIDOS POR LA ESE MINUTA PATRÓN



La minuta patrón, indica el tipo y cantidad de alimentos que se incluirán en cada tiempo de comida. Esta minuta cubre los requerimientos nutricionales sugeridos y recomendados por su institución.
Los alimentos de la minuta patrón deben ser:

- COMPLETA: Que debe incluir todos los grupos de alimentos (variedad)

- EQUILIBRADA: que debe proveer los nutrientes en proporciones y relación adecuadas (representados por los alimentos fuente).

- SUFICIENTE: Debe cubrir los requerimientos, tanto de calorías como de nutrientes

- ADECUADA: Que debe adaptarse a la etapa del ciclo vital (primera infancia, joven, adulto, adulto mayor) haciendo énfasis en características como olor, sabor, consistencia, textura, a situaciones de enfermedad como diabetes, infecciones, etc. y adaptarse a las tradiciones gastronómicas de las distintas culturas y grupos étnicos del país.

- INOCUA: que es segura y apta para el consumo humano y no ocasiona riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos, ETA's, que ponen en peligro la salud y la vida.

La minuta patrón corresponde a una ración: Desayuno, Nueves, Almuerzo, Onces, cena y Refrigerio Nocturno según condiciones fisiopatológicas, para un paciente con dieta normal, la cual aportará las calorías necesarias que permitan cubrir las recomendaciones de adultos, el cual está dirigido para los dos sexos (masculino y femenino).

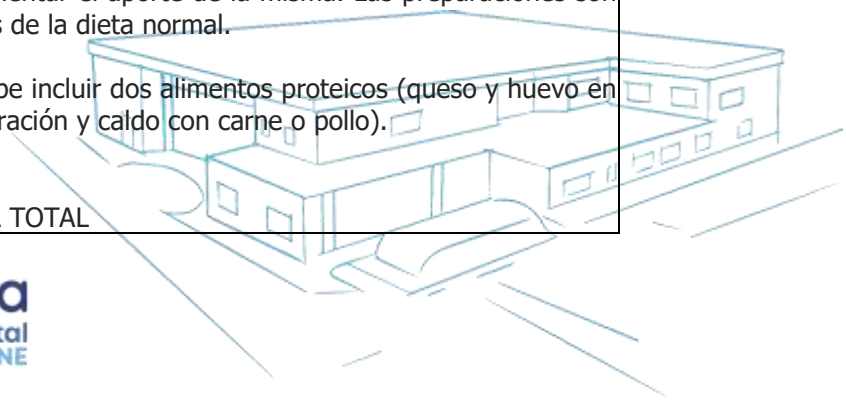
MINUTA PATRÓN

ALIMENTO	ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS Y PORCION SERVIDA		
	TAMAÑO PORCION		
	PRESCOLAR	ESCOLAR	ADULTO
LECHE ENTERA	180 ml	180 ml	200 ml
SOPA	180 ml	210 ml	240 ml
ARROZ (EN COCIDO)	80 g	80 g	80 g
CARNE (EN COCIDO)	90 g	90 g	90 g
SUSTITUTO	40 g	45 g	60 g
PLATANO (TUBERCULO)	80-90 g		
JUGO O PAPILLA	180 ml	180 ml	200 ml
FRUTA PICADA	60 g	80 g	100 g
ENSALADA	40 g	60 g	80 g
AREPA	40 g	40 g	60 g
PAN	40 g	40 g	40 g
DULCE	variable		

TIPOS DE DIETAS

	DIETA NORMAL Es una dieta completa en aporte energético y nutricional que permite el mantenimiento de un adecuado estado nutricional. Este tipo de dieta no requiere ninguna restricción alimentaria, incluye todas las preparaciones. DIETA NORMAL PEDIATRICA Es una dieta completa en aporte energético y nutricional para la población de la edad de 6 meses a 18 años de edad, la cual permite el mantenimiento de un adecuado estado nutricional. Este tipo de dieta no requiere ninguna restricción alimentaria, incluye todas las preparaciones; adicional al ser dieta pediátrica debe incluir refrigerio en la mañana y en la tarde DIETAS DERIVADAS DIETA BLANDA Es una dieta derivada de la normal, en la cual se incluye toda clase de alimentos exceptuando frutas de consistencia dura tales como manzana, pera, piña, higos, ciruelas, durazno, preparaciones fritas como yuca o patacón. Las verduras van cocidas. Los alimentos se presentan con cambios en su consistencia, las carnes rojas no pueden ir en preparación frita o al horno, deben ser carnes de consistencia blanda, pueden ir en porción entera. DIETA SEMI BLANDA Se emplea en pacientes que presentan dificultad para masticar o deglutir, en aquellos que no tienen dentadura, o que presenten compromiso neurológico. Los alimentos son de consistencia suave, se ofrecen en forma de molidos o finamente picados; las carnes van molidas, desmechadas o en torta, de igual forma deben ser bajos en condimentos, grasas y aditivos, las verduras van cocidas, no se permiten frutas como: manzana, ciruelas, durazno, pera, piña, melón. Dentro de las frutas permitidas están granadilla, papaya, pitahaya, patilla, mandarina, fresa, banano y uchuvas, las frutas deben ir picadas. Los acompañantes de desayuno, nueves y onces deben ser blandos. Las verduras deben ir cocidas, los tubérculos deben ir picados. Es una dieta completa en energía y nutrientes. DIETA TODO PURE Se utiliza en paciente en que no pueden masticar o deglutir adecuadamente la dieta semi blanda. Los alimentos deben ir licuados o en puré, en consistencia fina, homogénea. Todos los alimentos en puré deben llevar sal en su preparación con el fin de mejorar la palatabilidad. Se deben utilizar igualmente adiciones de aceite o derivados cereales con el fin de optimizar aporte nutricional. Debe aportar igual cantidad de nutrientes y calorías que la dieta normal.

	Se excluye el queso de éste tipo de dieta. DIETAS CON MODIFICACIÓN EN SU COMPOSICIÓN -DIETA HIPOSÓDICA Se emplea en paciente con hipertensión arterial, Falla Renal, Edema, Insuficiencia Cardiaca. Las preparaciones son básicamente las mismas de la dieta normal. Debe presentar un contenido de sal adicionada máximo de 2g/día. Se excluyen preparaciones ricas en sodio como embutidos, atún, alimentos enlatados o derivados cárnicos, salsas comerciales, caldos de cubo y sopas deshidratadas. -DIETA HIPOGLÚCIDA Se emplea en pacientes con Diabetes Mellitus, hipoglicemia, intolerancia a la glucosa y pacientes obesos. Excluye preparaciones o alimentos dulces como mermeladas, azúcar, panela, postres, enlatados en almíbar y en general productos de pastelería. *El desayuno debe incluir siempre derivado de cereal integral *El almuerzo y la comida serán similares a la dieta normal, suministrando solo una porción de energético por tiempo de comida, la cual debe ser variada e intercalada por tiempo de comida. Se ofrecerá jugo SIN ADICIÓN DE AZUCAR. *Por tiempo de comida se entregará fruta. DIETA HIPOGRASA Es utilizada en pacientes con desórdenes pancreáticos, de tracto biliar, postoperatorios de colecistectomía, problemas de mala absorción o en aquellos pacientes cuya patología amerita una disminución de este nutriente. Es una dieta terapéutica donde se disminuye el aporte de todo tipo de lípidos. Se restringen todas las preparaciones fritas, las salsas, tortas, soufflé, mantequilla, productos de salsamentaría, productos de pastelería como hojaldres, milhojas o galletas; chocolate, chocolatinas y queso crema. El huevo se ofrecerá únicamente los días lunes y jueves. Se deben ofrecer lácteos descremados. DIETA CORONARIA Es una dieta hiposódica, con modificación de lípidos e hipoglúcida. Se debe restringir los alimentos fuente de grasas saturadas y grasas trans. Por lo cual no se ofrecen alimentos fritos, mantequillas, margarinas, ni alimentos procesados. Se maneja igual que una dieta hiposódica y una hipoglúcida. DIETA HIPERPROTÉICA Dieta empleada en pacientes con algún grado de desnutrición o con aumento en las pérdidas o requerimientos de proteína en los cuales se requiere aumentar el aporte de la misma. Las preparaciones son básicamente las de la dieta normal. El desayuno debe incluir dos alimentos proteicos (queso y huevo en cualquier preparación y caldo con carne o pollo). DIETA LÍQUIDA TOTAL



Se emplea en pacientes con adecuada función gastrointestinal que presentan problemas a nivel maxilar, problemas que les impidan deglutir con facilidad y con problemas de masticación como son cáncer en el esófago, quemaduras severas, cirugías grandes de cuello y tórax, cirugías maxilofaciales, infecciones del tracto gastrointestinal e infarto de miocardio; que no tienen riesgo de bronco aspiración.

Puede usarse por periodos largos de tiempo ya que incluye todos los grupos de alimentos en presentación liquida. Esta dieta debe incluir, bebidas en leche (colada de avena, maicena, candil, chocolate, nestum, crema de frutas, milo), jugo de fruta, compotas, licuados de verduras, cereal y carne, postres como flan, pudín, gelatina, helado de crema y de fruta. Se puede adicionar una cucharadita de aceite por licuado a fin de aumentar el aporte calórico.

Esta dieta debe incluir preparaciones hipercalóricas, con una adición de aceite en los tiempos de comidas principales y adición de derivados de cereal en al menos 1 tiempo de comida, esto con el fin de lograr un aporte mínimo de 1700kcal/día. (Algunas de las preparaciones hipercalóricas suministradas pueden ir en nueves y onces, por ejemplo, candil)
El licuado proteico debe ser variado todos los días, Con una frecuencia máxima de 3 veces por semana de pollo, pescado o carne.

DIETA LÍQUIDA CLARA

Se emplea para probar tolerancia a la vía oral, produciendo la mínima estimulación del tracto gastrointestinal, como preparación para exámenes específicos dejando la mínima cantidad de residuo, para paciente con intolerancia severa a los alimentos, pacientes con náuseas y vómito y pacientes post quirúrgicos. Incluye alimentos que son líquidos claros, de fácil digestión, libres de productos lácteos, tales como: consomés sin grasa, aromática, te, agua de panela, gelatinas. Tiene un aporte mínimo de calorías y nutrientes por lo cual no se recomienda suministrarla por un periodo mayor a 48 horas.

HORARIOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS

TIPO DE COMIDA	HORARIO DE ENTREGA
DESAYUNO	7:15 AM a 8:15 AM
ALMUERZO	12:30 M a 1:30 P.M.
CENA	5:15 PM a 6:15 P.M.

HORARIOS DE SOLICITUD O CANCELACION DE DIETAS

TIPO DE COMIDA	HORARIO DE RECEPCION
DESAYUNO	04:00 AM
ALMUERZO	09:00 AM
CENA	02:00 PM

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES

Dando cumplimiento al Decreto 3075 y Resolución 2674 de 2013 y al sistema de gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000:2048, con un enfoque basado en el riesgo y alineado con la estructura de alto nivel se continuará con los siguientes controles de calidad en el servicio de alimentación.

CONTROL MICROBIOLÓGICO

DIRIGIDO A:	TIPO DE ANALISIS	FRECUENCIA
PERSONAL	Muestra Microbiológica personal manipulador de alimentos	Bimestral
ALIMENTOS	Muestra microbiológica de jugos	Trimestral
	Muestra microbiológica de alimento terminado	Trimestral
	Muestra microbiológica de contramuestras	Trimestral
EQUIPOS	Muestra microbiológica de superficie (tablas, mesones de manipulación)	Trimestral
	Muestra microbiológica ambiente	Trimestral
AGUA	Muestra microbiológica de agua potable (máquina fabricadora de hielo – ozonizador producción)	Semestral
	Muestra microbiológica agua de tanques de reserva	Semestral
	Muestra físico-química del agua de tanques de reserva	Anual

Se realiza toma de contra muestras diarias con descarte a las 72 horas.

CONTROLES Y CUMPLIMIENTO PLAN DE SANEAMIENTO

AREAS/PROCESO	TIPO DE CONTROL	FRECUENCIA
CONTROL DE AGUAS	Toma PH	Diario
	Toma niveles cloro	Diario
LIMPIEZA Y DESINFECCION	LYD frutas y Verdura	Diario en cada consumo
	LYD Equipos	Diario
	LYD Menaje	Diario en cada servido

MANEJO DE RESIDUOS	Disposición final de residuos por medio del carro recolector de basuras.	Tres veces a la semana
CONTROL DE PLAGAS.	Fumigación	Trimestral (preventivo) Según necesidad correctivo
PROGRAMA DE CAPACITACION	Mensual	De acuerdo al cronograma

Además de lo anterior como actividades específicas a realizar deberá:

Las actividades a desarrollar por el o la contratista son:

1. Garantizar el proceso de preparación, distribución y procesamiento final de las dietas alimentarias a los pacientes internados, de conformidad con la minuta patrón.

2. Cumplir con los protocolos institucionales para el manejo de las dietas alimentarias.

3. Suministrar las dietas alimentarias diarias a los pacientes y a las personas que la ESE Santiago de Tunja determine, cumpliendo con los protocolos institucionales para el manejo de dietas.

4. Garantizar estándares de calidad en cada una de las raciones.

5. Contar con la asesoría de un Profesional en nutrición con visitas a las instalaciones de la ESE una vez (1) en el mes, de las cuales se dejará acta de compromisos y resultados, de tal forma que se garantice el adecuado manejo de las dietas alimentarias.

6. Asumir el costo del personal que considere necesario para el suministro de los bienes contratados.

7. Efectuar el suministro con personal debidamente dotado para garantizar el cumplimiento de las normas de higiene; garantizando que todo el personal que utilice tenga autorización como manipulador de alimentos.

8. Garantizar el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguridad en la prestación del servicio.

9. Asumir el costo de los insumos requeridos para garantizar que las dietas correspondan a los protocolos, utilizando productos de primera calidad.

10. Presentar la facturación mensual de acuerdo a la cantidad de raciones suministrada durante el mes y la tarifa pactada, anexando como soporte el recibido por parte del personal de enfermería de cada servicio y la firma correspondiente del personal autorizado para recibir alimentación con cargo al presente contrato, acompañado de la certificación expedida por el Supervisor del contrato respecto del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones adquiridas contractualmente.

11. Garantizar el adecuado manejo de los residuos propios de su actividad, de acuerdo a los manuales de manejo de desechos de la ESE.

12. Acreditar al momento de la presentación de la cuenta de cobro del respectivo certificado de pago de los aportes de seguridad social integral del personal vinculado para el cumplimiento del objeto contractual.

13. El contratista deberá contar con un equipo humano y logístico

	suficiente, el cual debe cumplir con las disposiciones sanitarias de manipulación de alimentos, personal que no tendrá ningún vínculo laboral ni contractual con la ESE. Parágrafo No. 2. Las condiciones económicas de la contratación se relacionan en el anexo No. 1 Parágrafo No. 3. El sobrecosto por contenedores aplicará solo de manera excepcional, y por exigencia de las unidades que tengan restricción.
2. PLAZO:	El plazo de ejecución del presente contrato es **HASTA EL TREINTA (30) DE SEPTIEMBRE DE 2023 Y/O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO**, contados a partir de la firma del acta de inicio una vez, perfeccionado el contrato y cumplidos los requisitos de ejecución. PARÁGRAFO. –Una vez cumplidos los requisitos, el supervisor deberá cargar el Acta de Inicio en la plataforma SECOP II, dicha Acta deberá ser suscrita por el CONTRATISTA y el supervisor del contrato dentro de los tres (3) días siguientes a la firma del mismo, este último el mismo día de su suscripción, deberá cargarla en la plataforma SECOP II. Para que haga parte del expediente electrónico.
3. SUJECIÓN A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES:	Los pagos a que se obliga la ESE Santiago de Tunja en virtud de este CONTRATO DE SUMINISTRO se subordinan a las apropiaciones que con tal fin se establezcan en su presupuesto para la vigencia fiscal del año 2023 y se afectará el rubro 2.4.5.02.09.002 denominado "otras compras de servicio para la venta", con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 639 de 2023 expedida por la Oficina de Presupuesto.
4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:** **1.** Entregar los informes pactados y los requeridos por el supervisor. **2.** Realizar las labores en forma independiente, bajo su propio riesgo y responsabilidad, sin sujeción o condiciones diversas a aquellas que requieran para el cumplimiento del objeto contractual y sin que ello implique exclusividad, salvo en los eventos en que otras asesorías impliquen conflictos de interés. **3.** Realizar los desplazamientos que se requieran para el desarrollo de sus obligaciones acorde con la solicitud del supervisor. **4.** Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del contrato. **5.** Entregar a la finalización del contrato, en perfecto estado, salvo el deterioro normal por el uso, los elementos y equipos entregados para la prestación del servicio objeto de este contrato, así como el carnet de identificación y la tarjeta de acceso en caso de que estos le hayan sido suministrados. **6.** Pagar en forma cumplida y de manera equivalente a los honorarios pactados de acuerdo con la normatividad que regula la materia, los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral. **7.** Atender los lineamientos dados por la E.S.E SANTIAGO DE TUNJA en materia de procesos y procedimientos.

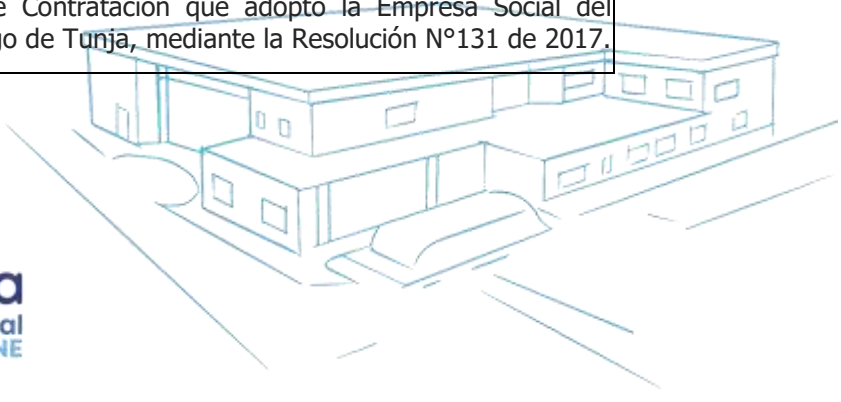
8. Cumplir con las políticas de seguridad de la información y los lineamientos dados por la E.S.E SANTIAGO DE TUNJA, relacionados con el Sistema de Gestión de Seguridad de la Información.
9. Encargarse personalmente del archivo de la documentación que deba gestionar con objeto del contrato, de acuerdo con el manual de archivo y correspondencia vigente y/o normas del Archivo General de la Nación.
10. Asistir a las actualizaciones programadas por La E.S.E SANTIAGO DE TUNJA que contribuyan al mejoramiento y fortalecimiento de sus obligaciones.
11. Presentar el documento donde conste la afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, de conformidad con lo señalado en el artículo 2 de la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015. Esta afiliación se hará a la ARL escogida por el CONTRATISTA (afiliándose en todo caso a una sola ARL), y la cotización se realizará en su totalidad por parte de EL/LA CONTRATISTA, a través del mecanismo establecido para el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.
12. Las demás que estén directamente relacionada con el objeto del contrato y con la necesidad de la ESE.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA.

1. Suministrar de lunes a domingo las dietas prescritas por los diferentes profesionales
2. Garantizar el proceso de preparación, distribución y procesamiento final de las dietas alimentarias a los pacientes internados, de conformidad con la minuta patrón.
3. Cumplir con los protocolos institucionales para el manejo de las dietas alimentarias.
4. Suministrar las dietas alimentarias diarias a los pacientes y a las personas que la ESE Santiago de Tunja determine, cumpliendo con los protocolos institucionales para el manejo de dietas y Utilizar materias primas de primera calidad en la preparación de la alimentación.
5. El suministro de alimentación a pacientes deberá ser cubierto todos los días en el siguiente horario**: Desayuno,** 7:15 a.m – 8:15 a.m**., Refrigerio** 10:00 a.m., **Almuerzo** 12:30 p.m. a 01:30 p-m-**, media tarde** 03:00 pm, **Cena** y **Refrigerio Nocturno (pacientes diabéticos)** 5:15 p.m. a 6:15 p.m. A pacientes hospitalizados en exámenes de RX, ecografías, se les guardara su respectivo servicio, igualmente a pacientes que les sea restablecida la vía oral se le distribuirá dicha dieta en el horario que se le solicite por la supervisora del contrato.
6. Llevar el control diario de la alimentación.
7. Efectuar la distribución de alimentos en menaje que cumpla la normatividad de transporte de alimentos vigente (carros térmicos).
8. Garantizar estándares de calidad en cada una de las raciones.
9. Entregar de manera oportuna las minutas establecidas para la ESE SANTIAGO DE TUNJA elaboradas por el contratista
10. Contar con la asesoría de un Profesional en ingeniería de

	alimentos con visitas a las instalaciones de la ESE una vez (1) en el mes, de las cuales se dejará acta de compromisos y resultados, de tal forma que se garantice el adecuado manejo de las dietas alimentarias. 11. Asumir el costo del personal que considere necesario para el suministro de los bienes contratados. 12. Efectuar el suministro con personal debidamente dotado para garantizar el cumplimiento de las normas de higiene; garantizando que todo el personal que utilice tenga autorización como manipulador de alimentos. 13. Garantizar el cumplimiento de las normas de higiene y bioseguridad en la prestación del servicio. 14. Asumir el costo de los insumos requeridos para garantizar que las dietas correspondan a los protocolos, utilizando productos de primera calidad. 15. Presentar la facturación mensual de acuerdo a la cantidad de raciones suministrada durante el mes y la tarifa pactada, anexando como soporte el recibido por parte del personal de enfermería de cada servicio y la firma correspondiente del personal autorizado para recibir alimentación con cargo al presente contrato, acompañado de la certificación expedida por el Supervisor del contrato respecto del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones adquiridas contractualmente. 16. Garantizar el adecuado manejo de los residuos propios de su actividad, de acuerdo a los manuales de manejo de desechos de la ESE. 17. Acreditar al momento de la presentación de la cuenta de cobro del respectivo certificado de pago de los aportes de seguridad social integral del personal vinculado para el cumplimiento del objeto contractual. 18. El contratista deberá contar con un equipo humano y logístico suficiente, el cual debe cumplir con las disposiciones sanitarias de manipulación de alimentos, personal que no tendrá ningún vínculo laboral ni contractual con la ESE.
5. OBLIGACIONES DE LA ESE SANTIAGO DE TUNJA	**1.** Pagar al contratista el valor del contrato, conforme a lo pactado y sujeto a la verificación por parte del Supervisor del contrato. **2.** Supervisar la ejecución del contrato a través de la persona designada para el efecto. **3.** Adelantar revisiones del contrato para verificar que cumpla con las condiciones de calidad ofrecidas por el contratista. **4.** La ESE ofrecerá el apoyo logístico para el desarrollo del contrato. **5.** En desarrollo del principio de coordinación, la ESE podrá efectuar requerimientos verbales o escritos al contratista tendiente a lograr una adecuada e idónea ejecución del objeto contractual, sin que por ésta circunstancia sea posible predicar la existencia de subordinación laboral alguna, bajo el entendido que la ESE tiene la responsabilidad de coordinar la prestación de los servicios en aras de garantizar el cumplimiento adecuado y oportuno del objeto contractual.

6. VALOR	El valor del presente corresponde a la suma de **DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($235.000.000),** en el cual se incluyen impuestos, tasas y contribuciones del orden Nacional, Departamental, Municipal y demás a que haya lugar.
7. FORMA DE PAGO	La ESE Santiago de Tunja, cancelará al contratista el valor del contrato mediante actas parciales vencidas, atendiendo a los requerimientos de la Entidad conforme a las especificaciones y valores establecidos en la propuesta y en el presente contrato y una vez suscrita el acta de recibo a satisfacción, acta que deberá ser firmada por el supervisor del contrato. **Parágrafo 1.** En el valor se entienden incluidos los impuestos y demás costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato. **Parágrafo 2.** El contratista deberá presentar factura o la cuenta de cobro, según sea el caso; constancia de pago de aportes a la seguridad social, Certificación suscrita por el revisor fiscal o el representante legal acreditado que se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, y parafiscales si a ello hay lugar, certificado de cumplimiento por parte del supervisor del contrato, y demás documentos señalados para legalización de la cuenta de cobro. No obstante, lo señalado en la presente cláusula, los anteriores pagos están sujetos a las disponibilidades y el contratista deberá tener en cuenta lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, que hace referencia al derecho de turno.
8. GARANTÍA	El contratista conforme a lo establecido en el numeral 4.1. del Capítulo IV del Acuerdo N°009 de 2017, deberá suscribir garantía única de cumplimiento otorgada a través de una Compañía de Seguros o Entidad Bancaria cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera que ampare los siguientes riesgos: **1. Póliza de cumplimiento,** conforme a lo establecido en el numeral 4.1.3 del Acuerdo N°009 de 2017, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución y seis (6) meses más. **2. Calidad,** de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.6 del Acuerdo N°009 de 2017, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución y seis (6) meses más.
9. SUPERVISOR	La Supervisión del contrato será realizada a través de quien ejerza las funciones de Subgerente Científico de la Empresa Social del Estado Santiago de Tunja. Las funciones del Supervisor del contrato, serán las dispuestas en el numeral 6.4. Del Capítulo VI del Manual de Contratación que adoptó la Empresa Social del Estado Santiago de Tunja, mediante la Resolución N°131 de 2017.



10. INDEMNIDAD	Las partes de común acuerdo pactan como obligación del CONTRATISTA mantener libre a la ESE Santiago de Tunja de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.
11. RIESGOS	El contratista asume de forma obligatoria, los riesgos previsibles identificados y plasmados en los estudios previos, y aceptados en su propuesta.
12.CLAUSULAS EXCEPCIONALES	En el presente contrato se incluyen las cláusulas excepcionales al Derecho común, consagradas en los artículos 14, 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que regulen la materia.
13. CAUSALES DE TERMINACIÓN	Son causales de terminación del contrato: **1.** Incumplimiento de alguna de las obligaciones por parte del contratista. **2.** Vencimiento del plazo de ejecución. **3.** El mutuo acuerdo entre las partes. **4.** Por terminación unilateral. **5.** Por razones de fuerza mayor ajenas a la voluntad de las partes 6. Por la imposibilidad del contratista de cumplir su objeto social por la orden de autoridad competente.
14. MULTAS	La ESE podrá imponer multas sucesivas en caso de incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones del contrato, las cuales serán proporcionales al mismo hasta por un equivalente a diez por ciento (10%) del valor del contrato. El pago de las multas podrá deducirse de los valores por pagar al contratista y no lo exoneran de su obligación de ejecutar el contrato y de las demás obligaciones del mismo
15. CLAÚSULA PENAL	En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones contraídas por el contratista en el presente contrato, éste pagará a la ESE a título de pena una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato que se considerará como pago parcial por los perjuicios que se le causen a la ESE, El pago de la pena no extingue el cumplimiento de la obligación principal. Esta suma será tomada de la garantía constituida o descontada de los saldos que por cualquier concepto la ESE le adeude al contratista. Si esto no fuere posible se cobrará por jurisdicción coactiva
16. CADUCIDAD	La ESE Santiago de Tunja podrá declarar la caducidad del presente Contrato cuando se presente alguna de las circunstancias previstas en el artículo 18 de la ley 80 de 1993. Declarada la caducidad: **a)** No habrá lugar a indemnización para el CONTRATISTA, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en la ley. **b)** Quedarán sin efecto los derechos no causados a favor del CONTRATISTA. **c)** Se harán efectivas las garantías a que haya lugar, las multas previamente decretadas y no hechas efectivas anteriormente y la cláusula penal pecuniaria. **d)** Se suspenderán los pagos que se hubieren librado o fueren a librarse o entregarse a favor del CONTRATISTA. Ejecutoriada la resolución de caducidad, se dará por terminado el presente contrato y se ordenará su

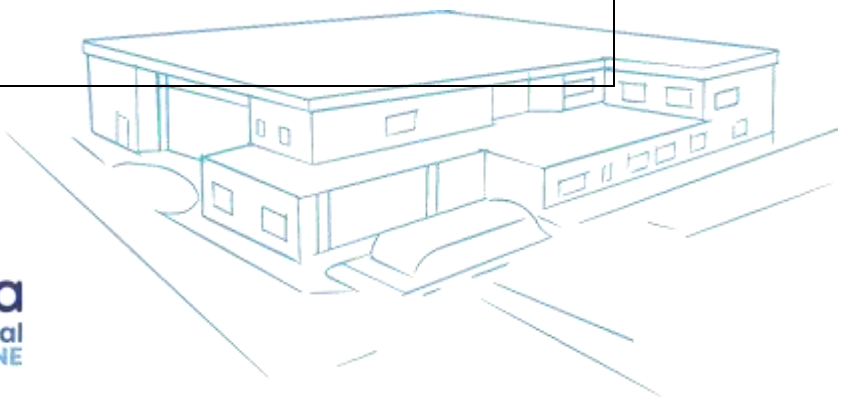
	liquidación en el estado en que se encuentre. En la liquidación se consignarán las prestaciones a cargo de las partes.
17. RELACIÓN LABORAL	El presente contrato de prestación de servicios no genera relación laboral alguna, ni el pago de prestaciones sociales entre las partes, ni a sus dependientes, por la naturaleza del mismo y por cuanto no existe subordinación alguna entre el contratista y la ESE, por cuanto el contratista ejecuta el objeto contractual con su propia planta de personal, con plena autonomía e independencia.
18. MODIFICACIÓN, INTERPRETACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL	Al presente Contrato le son aplicables los principios de modificación, interpretación y terminación unilaterales, previstos en los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993.
19. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en la Ley 80 de 1993 y demás normas vigentes que le impidan celebrar y ejecutar el presente contrato. PARÁGRAFO. - El CONTRATISTA responderá por haber ocultado, al contratar, inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber suministrado información falsa
20. SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES	Las partes contratantes en caso de presentarse controversias contractuales se comprometen a utilizar previo a cualquier acción los mecanismos de solución de controversias contractuales, tales como: a) Amigable Composición, b) Conciliación, y c) Transacción.
21. RESPONSABILIDAD DELCONTRATISTA	El CONTRATISTA será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones que, en ejercicio de las actividades, desarrolle en virtud del presente contrato, cuando con ellos se cause perjuicio a la ESE Santiago de Tunja o a terceros, en los términos del Artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
22. CESIÓN Y SUBCONTRATOS	El CONTRATISTA no podrá ceder total o parcialmente, ni subcontratar el objeto del presente contrato, ni los derechos u obligaciones emanados de este, con persona alguna natural o jurídica, sin el previo consentimiento de la ESE Santiago de Tunja, quien tampoco se hace responsable de ninguna de las obligaciones emanadas de los subcontratos ni de sus resultados por el hecho de haberlos autorizado.



23. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato podrá suspenderse en los siguientes eventos: A). Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito. B). Por mutuo acuerdo, siempre que de ello no se deriven mayores costos para la ESE Santiago de Tunja, ni se causen otros perjuicios. PARÁGRAFO I.-La suspensión se hará constar en acta motivada, suscrita por el CONTRATISTA y el SUPERVISOR. PARÁGRAFO II.- El término de la suspensión no se computará para efectos de los plazos del contrato.
24. LIQUIDACIÓN	Terminada la ejecución del presente contrato, Se dará aplicación a lo estipulado por el Artículo 217 del Decreto Ley 0019 de 2012, en el sentido de que la liquidación a que se refiere el Artículo 60 de la Ley 80 de 1993 no será obligatoria en los contratos de prestación de servicios profesionales y de Apoyo a la Gestión. Sin embargo, se procederá a su liquidación en los términos establecidos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 en caso de que los hechos y las circunstancias lo requieran
25. RÉGIMEN LEGAL	El presente contrato está sometido en un todo a la Ley Colombiana, a la jurisdicción de sus tribunales, y se rige por las disposiciones civiles y comerciales pertinentes, salvo en las materias particulares reguladas por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto Reglamentario 1082 de 2015, Decreto 1882 de 2018.
26.DOCUMENTOS INTEGRATES DEL CONTRATO	Hacen parte del presente contrato todas las actuaciones y documentos, surtidas y expedidos, respectivamente en las etapas precontractual, contractual, en la liquidación del mismo cuando haya lugar a ella, y en la etapa pos contractual y por tanto tiene fuerza vinculante con el presente contrato.
27.REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO YEJECUCCIÓN	El presente contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes, la expedición de las pólizas; y para su ejecución se requiere la expedición del respectivo registro presupuestal.
28. DECLARACIONES	Las partes declaran que conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el presente contrato y los demás documentos que forman parte integral del mismo, cuya interpretación se sustentará en el principio de autonomía de la voluntad de las partes con fundamento en el artículo 1602 del código civil colombiano.
29.CONFIDENCIALIDAD, HABEAS DATA, RESERVA DE INFORMACIÓN COMO ENCARGADA DE LOS DATOS	Como quiera que, en desarrollo del presente contrato, EL CONTRATISTA tendrá acceso a información de carácter confidencial y reservada de EL CONTRATANTE y de los usuarios del servicio, EL CONTRATISTA se obliga como ENCARGADO DE LOS DATOS a cumplir con todas y cada una de las disposiciones previstas en el ARTICULO 18 de la ley 1581 del 2012, además de no divulgar dicha información y se abstendrá de hacer uso indebido

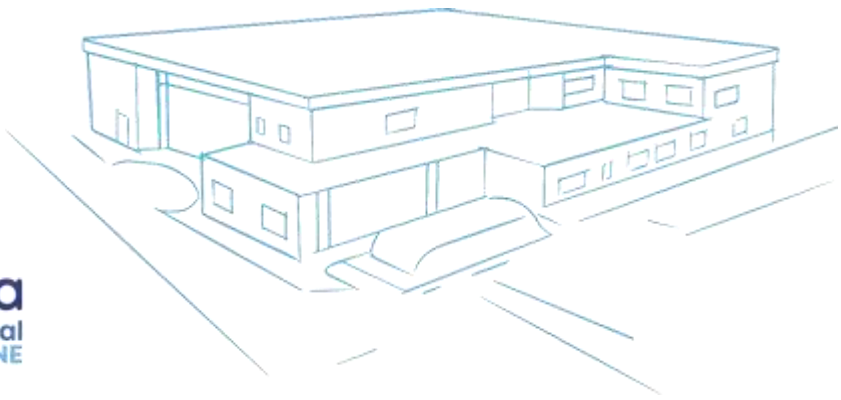
	de la misma, inclusive con posterioridad a la terminación del presente contrato por cualquier causa. En el evento en que LA CONTRATISTA incumpla la obligación como ENCARGADO de los datos a que se refiere esta cláusula, se configura causal de terminación del contrato, sin perjuicio de las acciones civiles y penales que pueda interponer EL CONTRATANTE. De esta manera las partes acuerdan que cualquier información confidencial que guarde relación con el manejo y operación de EL CONTRATANTE, en caso de ser necesario realizar transferencia y/o transmisión de los datos por EL CONTRATISTA a terceros, siempre deberá estar autorizada por escrito por SUPERVISOR y/o RESPONSABLE DEL AREA RESPECTIVA. EL CONTRATISTA se obliga a tomar todas las medidas necesarias para garantizar la reserva de la información y la protección de los datos personales de todos los miembros de la comunidad de EL CONTRATANTE. PARÁGRAFO. Así mismo, EL CONTRATISTA se obliga a dejar y mantener libre e indemne a EL CONTRATANTE de cualquier demanda, solicitud de conciliación prejudicial, acción legal y/o reclamación que terceros puedan presentar contra EL CONTRATANTE por el uso indebido o el inadecuado tratamiento de datos personales de los usuarios y demás miembros de su comunidad, de conformidad con la Ley 1581 de 2012 y la reglamentación oficial vigente, debiendo EL CONTRATISTA hacerse parte en todos los procesos judiciales que se formulen contra EL CONTRATANTE y obligándose a reembolsar a EL CONTRATANTE el valor de las condenas a ella impuestas, si se demuestra que el responsable del daño o perjuicio es EL CONTRATISTA.
30. NOTIFICACIONES	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación: a). La ESE Santiago de Tunja en la Calle 16 # 9 – 41, Tunja-Boyacá. b). El CONTRATISTA, en la calle 135 No. 17ª-54 Bogotá D.C., teléfono 33173342431, Correo Electrónico contabilidad@minutricionsas.com; amgonzaleza@minutricionsas.com
31. FIRMA ELECTRÓNICA	EL CONTRATISTA acepta de manera inequívoca el contenido del contrato electrónico y sus anexos con la aceptación de este a través de la plataforma SECOP II

ESTE DOCUMENTO HACE PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO ELECTRONICO No. SC-298-2023 SE ENTIENDE ACEPTADO CON LASUSCRIPCIÓN ELECTRONICA DE LAS PARTES A TRAVÉS DEL PORTAL SECOP II.



www.esesantiagodetunja.gov.co
NIT. 820.003.850-2
Calle 16 # 9 - 41
7458613 - 7448050

ANEXO NO. 1 – ECONÓMICO



www.esesantiagodetunja.gov.co
NIT. 820.003.850-2
Calle 16 # 9 - 41
7458613 - 7448050

TIPO DE DIETA	OFERTA MN 2023 ANTES IMPOCONSUMO			SOBRE COSTO POR CONTENEDORES		
	DESAYUNO LOSA 2023	ALMUERZO LOSA 2023	CENA LOSA 2023	AUMENTO DESAYUNO	AUMENTO ALMUERZO	AUMENTO CENA
ASTRINGENTE	$ 7.000	$ 13.000	$ 13.000	$ 810	$ 1.146	$ 832
CORONARIA	$ 10.100	$ 12.300	$ 12.300	$ 810	$ 1.146	$ 832
NORMAL PEDIATRICA	$ 5.500	$ 9.300	$ 9.300	$ 496	$ 1.171	$ 832
NORMAL	$ 11.800	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
BLANDA	$ 11.500	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPERPROTEICA	$ 12.900	$ 14.700	$ 14.700	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPOSODICA	$ 11.100	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPOGLUCIDA	$ 12.900	$ 14.700	$ 14.700	$ 810	$ 1.146	$ 832
HIPOGRASA	$ 11.800	$ 13.600	$ 13.600	$ 810	$ 1.146	$ 832
LIQUIDA TOTAL	$ 11.300	$ 14.100	$ 14.100	$ 920	$ 761	$ 651
LIQUIDA CLARA	$ 5.700	$ 8.100	$ 8.100	$ 990	$ 990	$ 990
HPT+ ENSOY	$ 14.900	$ 14.900	$ 14.900	$ 810	$ 810	$ 810
RENAL	$ 6.100	$ 11.000	$ 11.000	$ 496	$ 761	$ 791
REFRIGERIOS	$ 4.500	$ 4.500	$ 4.500	$ 340	$ 450	$ 450

FORMULA:

MINUTRICION	MINUTRICION S.A.S				
	INDICE	VARIACIÓN	%DEL INDICADOR	% DEL INDICADOR TOMADO	PORCENTAJE DEL PLATO
	IPC AÑO	10,86%	20%	2,17%	10%
	IPC AÑO	22,66%	65%	14,73%	70%
	SMMLV	16,00%	10%	1,60%	20%

